

Adnkronos Ultim'ora - 27/03/2024 15:05:00

Olitalia lancia Frienn, olio per frittura consigliato dagli chef italiani

Roma, 27 mar. (Adnkronos/Labitalia) - Da Olitalia arriva Frienn l'olio per friggere, testato e consigliato da Apci (Associazione professionale cuochi italiani). Frienn in dialetto campano significa 'friggendo' e il nome è un omaggio alla grande tradizione napoletana dove la frittura è un rituale culinario pressoché quotidiano. La ricetta brevettata di Frienn è una combinazione di olio di semi di girasole alto oleico 100% italiani e antiossidanti che garantisce elevata stabilità alle alte temperature, riduce i cattivi odori e rende il fritto croccante e asciutto. La composizione di Frienn è senza olio di palma ed è stata studiata per valorizzare flavour e texture degli ingredienti, in quanto non trasferisce né colore né sapore ai cibi permettendo di apprezzare a pieno gli ingredienti della grande tradizione italiana. Può essere utilizzato per realizzare fritti dolci e salati, sia in padella che in friggitrice, anche ad aria. Al centro di un restyling grafico e di un nuovo spot tv, Frienn è caratterizzato da un packaging di colore bianco che ne esalta l'unicità e permette al prodotto di distinguersi a scaffale dagli altri oli da frittura. Frienn ha inoltre un packaging sostenibile in quanto la bottiglia da 1 litro, così come le altre bottiglie della linea Olio di semi di Olitalia, è realizzata con 100% Pet riciclato e riciclabile proveniente da filiera controllata italiana Coripet. L'azienda ha dedicato una sezione del proprio sito alla 'Frittura da chef', con i 6 'Tips & Tricks' fondamentali per chi vuole realizzare anche a casa una frittura croccante, asciutta, come al ristorante. Molti gli chef della ristorazione italiana che interpretano a loro modo Frienn, rendendolo protagonista dei loro piatti. A partire dai maestri del fritto, come Pasquale Torrente, che ha collaborato con Olitalia allo sviluppo di Frienn, Franco Pepe, uno dei migliori pizzaioli al mondo, che utilizza Frienn per realizzare il suo Assoluto di fritto, e Gino Sorbillo, il pizzaiolo della tradizione con la sua pizza frita napoletana. Ma anche Francesco Martucci, Diego Vitagliano, la chef Cristina Lunardini, conosciuta dal pubblico italiano come la 'zia Cri', e lo chef Corrado Amato di Apci, che utilizza Frienn per il suo Tortello fritto.

Sito di provenienza: UNINDUSTRIA - <https://www.un-industria.it>